



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BAYAT EKMEK MÜCVERİ

4 adet kuru soğan
1 demet maydanoz
1 su bardağı süt
12 dilim bayat ekmek
250 gr mantar
3,5 yemek kaşığı margarin
1 kahve kaşığı pul biber
2 çay bardağı kaşar peyniri rendesi
Tuz

Ekmekleri her iki tarafı hafif sararınca dek, teflon tavada kızartın. Mantarları ince kıyıp, derince bir tavada azıcık yağda kavurun. Halka şeklinde doğradığınız soğanı ilave edip, karıştırın buna bir miktar tuz katın. Bir kalıbı yağlayıp, içine bu karışımı boşaltın ve ince ince doğradığınız maydanozu serpin, üzerine ekmekleri dizip kapatın. Artan sana margarinle minik parçalar halinde üzerine koyun. Süt ile çırdığınız yumurtaları bir su bardağı kaşar peyniri rendesi ile birlikte ekmeklerin üzerine serpin. Üzerini alüminyum folyo ile kapatıp, kızgın fırında 20 dakika kadar pişirin. Fırından alıp, folyoyu çıkarın ve üzerine kalan bir bardak kaşar peyniri rendesini serpip tekrar fırında 5-10 dakika pişirin.

